

# ***BISTROT Cartier***

## MENU DU SOIR

### SALADES

- Salade César Classique~6\$
- Salade du marché
- Vinaigrette aux tomates séchées au soleil~5\$

### SOUPES MAISON

- Bisque aux tomates
- Crème de pesto et croutons~ 5\$
- Chaudrée de palourdes de Nouvelle-Écosse ~6\$

### ENTRÉES

- Cocktail de crevettes rôties~6\$
- Saucisse à l'agneau
- Et gâteaux de pommes de terre~6\$
- Pizza au saumon fumé et
- Fromage de chèvre~7\$

### PLATS PRINCIPAUX

- Contre filet de bœuf de 9 oz grillé
- Beurre composé au raifort~19\$
- Escalope de poitrine de poulet Tex-Mex~15\$
- Poitrine de poulet, tomates séchées, fromage de chèvre, jus de vin blanc et crème~17\$
- Filet de saumon grillé
- Sauce rémoulade concombre et aneth~17\$
- Morue poêlée de style parisien ~17\$
- Manicotti au fromage
- Sauce Béchamel aux épinards et sauce rosée
- Cuit au four ~14\$
- Manicotti à la sauce bolognaise au gratin~15\$**
- Longe de porc Nagano de 8 oz rôtie
- Condiment mangue et menthe ~16\$
- Côtes levées de dos de porc braisées au BBQ~18\$

## EVENING MENU

### SALADS

- Classic Caesar Salad~\$6
- Market Salad
- Sundried Tomato Vinaigrette~\$5

### HOUSE MADE SOUPS

- Tomato Bisque
- Pesto Cream & Croutons~ \$5
- Nova Scotia Clam Chowder~\$6

### APPETIZERS

- Roasted Shrimp Cocktail~\$6
- Lamb Sausage and Potato Cakes~\$6
- Smoked Salmon & Goat Cheese Pizza~\$7

### MAIN COURSES

- Grilled 9 oz Strip Loin of Beef
- Horseradish Compound Butter~\$19
- Tex-Mex Escalope of Chicken Breast~\$15
- Chicken Breast with Warm
- Sundried Tomatoes and Goat Cheese
- White Wine and Cream Pan Juices~\$17
- Grilled Salmon Fillet, Cucumber and Dill
- Rémoulade Sauce~\$17
- Pan fried Paris Style Cod~\$17
- Baked Cheese Manicotti
- Spinach Béchamel and Rosé Sauce~\$14
- Baked Manicotti & Bolognaise Sauce Gratin~\$15
- Roasted 8 oz Nagano Pork Loin
- Mango & Mint Chutney~\$16
- Slow Braised BBQ Pork Back Ribs~\$18